

Качамак од хелдије. У кључалу воду сипати брашно од хелдије и пустити да кува око 40 минута. Затим добро измијешати. Када је добро кувано склонити са грејног тијела (ватре) и додати пуномасни сир и скоруп (кајмак из мјешине). Добро сјединити и сервирати. Уз качамак сервирати кисјело млијеко.